Fränkische Lebkuchen

Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten
450 gr. Zucker
500 gr. Haselnüsse
500 gr. Rosinen
200 gr. Zitronat
200 gr. Orangeat
12 cl. Weinbrand
250 gr. Butter
10 Eier
2 TL Zimt
0,5 TL Nelken
200 gr. Semmelbrösel
8 EL Mehl
1 Pck. Oblaten, 7 cm Durchmesser bzw. größer
ggf. Schokolade, Puderzuckerglasur, Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:
Rosinen, Zitronat, Orangeat durch den Fleischwolf drehen – ggf. schon etwas Haselnuss zugeben, damit der Fleischwolf sich leichter tut. Alternativ versuchte ich es dieses Jahr mit dem Multizerkleinerer (Messer), klappte prima.

Weinbrand dazugeben und mit der Gabel kurz mischen. Haselnüsse darübergeben. Über Nacht ziehen lassen.

Butter in der Schüssel zerlassen. Mischung vom Vortag sowie alle übrigen Zutaten (bis auf Schokolade, Mandeln, Puderzuckergemisch) in die flüssige (aber nicht zu warme) Butter geben. Mit Profiknethaken vermischen.

Je ein Esslöffel Teig auf die Oblaten geben. Ich stelle immer eine Schale mit Wasser auf, mit dem in Wasser getauchten Zeigefinger kann man die Lebkuchen gut glatt streichen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad/Umluft.

Wer immer noch nicht genug Kalorien abbekommen hat, kann sie noch mit Puderzucker, Schokolade, Mandeln etc. verzieren.

Morgenstund-Müsli im Jentschura-Stil basisch

Foto von Gisela Martin
Rezept von Sigrid Hollender

Zutaten für 1 Person:
20g Buchweizen
20g Hirse
150ml kochendes Wasser

Zubereitung:
Buchweizen und Hirse in der Gewürzmühle oder Getreidemühle mahlen, 150 ml kochendes Wasser darübergeben, quellen lassen, nach Belieben verfeinern mit frischen Früchten, getrockneten Früchten, Mandelmus, Nüssen, Kokosmilch oder Sahne oder was gefällt…

Tipp: Die Mengen können beliebig erhöht werden. Ich bereite mir oft einen Vorrat für ein oder zwei Wochen vor:

Foto Gisela Martin

Foto Melanie Gläser, Variante: Hirse und den Buchweizen in Kokosmilch quellen lassen.
Dazu kamen 4 TL selbstgemachter Apfelmus mit Zimt, 1/2 Banane, 1 Hand voll geraspelte Möhre und ein paar Mandelblättchen.

Frischkornmüsli

Rezept und Foto von Gisela Martin

Über die Optik lässt sich streiten, aber es ist wahnsinnig lecker, sehr gesund und dank einer guten Küchenmaschine hält sich der morgentliche Aufwand sehr in Grenzen. Man fühlt sich nach dem Essen nicht so schlapp wie nach einem Brötchen-Frühstück und ich habe auch nicht so schnell Hungergefühl.

Zutaten:
Eine Hand voll Körner
1 Apfel
Ahornsirup
Naturjoghurt nach Belieben

Zubereitung:
Mit der Getreidemühle (alternativ dem Flocker) etwas Korn (Dinkel o.ä.) schroten (ich schrote immer die Menge für zwei oder drei Tage, länger sollte das geschrotete Korn nicht liegen, wegen der Nährstoffe)

Vom Ergebnis pro Portion ca. eine kleine Hand voll wegnehmen und über Nacht wässern.

Am nächsten Morgen das gewässerte Korn (ohne das Wasser) in einen Teller geben, einen Apfel mit der Trommelraffel reiben, einen Löffel Joghurt zugeben und etwas Ahornsirup darüber träufeln.

Das ist die Grundvariante. Als Variation gibt man noch ein paar Nüsse, anderes Obst o.ä. zu.

Alternative: Wenn es schnell gehen muss und man keine Zeit zum wässern hat: Einfach den Schrot ein paar Minuten kochen.

Bilder dazu:

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=654596474611882&set=pcb.282175255275988&type=1&theater

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=654596537945209&set=pcb.282175255275988&type=1&theater

Und hier noch ein Foto vermischt:

Foto: Gisela Martin

Karotten-Kartoffel-Rösti

Rezept und Foto von Gisela Martin

Menge ergibt ca. 8 Bratlinge, langt für ca. 2 Personen (oder es ist nur eine Beilage, dann reichts ggf. für 3-4)

Menge reicht für ca. zwei Pfannen, am besten mit zwei Pfannen gleichzeitig arbeiten.

Zutaten:
1 Zwiebel
200 g Karotten
200 g Kartoffeln

1 El Mehl
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat
Öl oder Butter zum Herausbraten

Zubereitung:
Zwiebel kleinschneiden.
Karotten und Kartoffeln mit der groben Trommelraffel zerkleinern (oder im Multizerkleinerer).

Karotten und Kartoffel trocken tupfen.

Alles mit Mehl, Eigelb, Gewürzen vermischen

Fett in Pfanne erhitzen und von beiden Seiten knusprig braun braten.

Cookie-Eisparfait mit heißen Pfeffer-Kirschen

Foto Gisela Martin

Quelle Genuss-Magazin 02/2015, nachgemacht von Simone Bachmann und Gisela Martin

Zutaten:
150g Kekse oder Cookies
250g Sahne
2 Eier
2 Eigelbe
75g Puderzucker
250ml Kirschsaft
200ml Rotwein
75g Zucker
1 EL schwarze Pfefferkörner – fein zerstoßen
1 EL Speisestärke – mit 2-3 EL kaltem Wasser verrührt
500g entsteinte Kirschen

Zubereitung:
Cookies im Multizerkleinerer zerbröseln

Sahne mit dem Ballonschneebesen steif schlagen

2. Schüssel nehmen – sonst Sahne rausnehmen, Besen reinigen und weiter geht’s

Eier / Eigelbe / Puderzucker mit dem Schneebesen 5min schaumig-steif-schlagen

zerbröselte Cookies abwechselnd mit der Sahne unter die Masse heben

Parfaitmasse in eine Folie ausgelegte Form füllen und 5h in das Gefrierfach stellen (hab eine Silikonkastenform genommen)

Kirschaft / Rotwein / Zucker / Peffer auf 250ml einkochen- mit angerührter Stärke den Sud binden

Kirschen unterheben

Eisparfait stürzen, Folie entfernen und alles mit Kakao bestäuben

Schneiden und Stück mit der Pfeffer-Kirschsoße servieren

Pizzateig – Variationen

Rezept 1

Pizzateig alla Manni

von Manfred Cuntz

Zutaten:
1 kg Mehl
20 g Salz
10 g Hefe
600 ml Wasser

Zubereitung:
10 Minuten kneten lassen dann eine halbe Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach über Nacht in den Kühlschrank. Große Schüssel nehmen, der Teig geht auch im Kühlschrank auf. Wenn du den Teig brauchst so viel abnehmen wie gerade gebraucht wird und akklimatisieren lassen.

Portionieren und eine Stunde oder länger gehen lassen.Brauchst du den Teig schneller, dann einen halben bis einen ganzen Würfel Hefe auf das Kilo Mehl nehmen und einen EL Backmalz oder Zucker zugeben. Dann bei Raumtemperatur oder in der CC bei 30°C gehen lassen.

Tipp, was tun, wenn Teigreste übrig bleiben sollten:
Eine Woche im 0°C Fach ist überhaupt kein Problem. Bei Pizza sowieso nicht. Wenn man davon noch Brötchen backen möchte muss man ihn gut akklimatisieren und nochmal gehen lassen. Die Brötchen werden dann sehr schön feinporig aber nicht mehr so fluffig.

Rezept 2

von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de Ernährungsberatung)

Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:
500 g Mehl
25 g frische Hefe
Prise Salz
2-3 EL getrocknete ital. Kräuter
150-200 ml Wasser

Zubereitung:
Wasser erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Mehl und Salz in die Schüssel geben und vermischen. In der

Mitte eine Vertiefung einfügen und das Hefe-Wasser in diese Vertiefung hinein geben. 10. Min bei 38° C ohne Rührelement Stufe 3 gären lassen.

Anschließend den Knethaken befestigen und alles gut durchrühren lassen. Zum Schluss die ital. Kräuter hinzufügen und nochmals gut verkneten.

Teig 30 Min bei 38° gehen lassen.

Reicht für ca 3 runde Pizzableche oder 1 Backblech + eine 26 runde Form aus.

Rezept 3
Pizza ai Prosciutto von Peti Ziegler

Foto von Peti Ziegler

Ruchmehlteig – (Teig kann auch als Brotteig genutzt werden)
Ruchmehl: Schweizermischung ohne Körner, aber dunkler als Weissmehl

Zutaten:
500 gr Mehl
ca. 3 dl (300 ml) lauwarmes Wasser
2 – 3 EL Olivenöl
1 1/2 TL Salz.
20 g Hefe

Tipp:
Irene Thut-Bangerter Ich nehme 450 Gramm Mehl und 50 Gramm Hartweizengriess sowieso der Boden knusperiger sieht super fein aus!

Fotos von Peti Ziegler

Rezept 4

Pizza Manitoba von Plötzblog, ausprobiert von Elke Knoch

Pizza Manitoba

Zutaten:
500 g Manitobamehl (oder Type 550)
300 g Wasser
20 g Olivenöl
10 g Salz
5 g Frischhefe

Zubereitung:
Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf Stufe 1 zu einem mittelfesten Teig kneten.

90 Minuten Gare bei 20°C, dabei alle 30 Minuten falten.

Den Teig 72 Stunden (auch kürzer oder länger möglich) bei 4°C reifen lassen.

Noch kalt zu einem dünnen Pizzaboden ausziehen, belegen und bei 280°C (250°C) 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 75 Stunden

Rezept 5

Zur Verfügung gestellt von Mareike Bollmann, aus unbekannten Quellen:

Mareike: Huhu, das Rezept hat mir eine Freundin geschickt, woher sie es hat, kann ich nicht sagen. Die Pizzen werden auf jeden Fall seehr dünn

Zutaten:
für ca. 4 runde Pizzen
500 g Weizenmehl (Farina Tipo 00)
300 ml lauwarmes Wasser (60 ml pro 100 g Mehl)
5 g frische Hefe – 1 g pro 100 g Mehl
1 TL Meersalz
1 EL gutes Olivenöl

Zubereitung:
Salz unters Mehl mischen. Mehl in Schüssel, Mulde formen, Wasser in Mulde giessen, die Hefe hineinbröseln und durch vorsichtiges Rühren auflösen. Olivenöl hinzugeben. (ich würde beim nächsten mal die Hefe in einem kleinen Schälchen mit was Wasser vermengen… Das auflösen in der großen Schüssel hat nur so mäßig geklappt)

Anschließend mit einem Löffel das Wasser-Hefe-Gemisch weiter verführen und immer etwas Mehl vom Rand einrühren. Solange bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Nun kann mit den Händen weitergearbeitet werden. Zu Beginn noch nicht mit zu großem Druck, sondern eher leicht und vorsichtig das restliche Mehl in die zähe Masse einarbeiten, bis ein elastischer, weicher und geschmeidiger Teig entstanden ist. Der gesamte Knetvorgang sollte bis zu 10 Minuten dauern. (ich habe mit der Küchenmaschine mit Knethaken geknetet, sobald das Wasser untergerührt war)

erste Ruhephase: Teig bei Raumtemperatur von ca. 21 Grad 30 Minuten gehen. (=Stockgare)

Nach der Stockgare: 4 gleichgroße kugelförmige Teiglinge formen und getrennt in Schüsseln oder einer großen Schüssel zugedeckt für die anstehende Stückgare legen. Stückgare: im Kühlschrank bei einer Temperatur von 2 – 5 Grad mindestens 24 Stunden.

Vor der Verwendung sollten die Teiglinge ca. 30 Minuten lang die Gelegenheit bekommen, Raumtemperatur anzunehmen.

Teigling von beiden Seiten in Mehl wenden und durch leichtes und gleichmäßig drücken mit dem Fingerspitzen zu einem runden Fladen formen (zur Not mit dem Nudelholz etwas nachhelfen), wobei d er Rand etwas dicker sein sollte. Anschließend mit beiden flachen Händen unter Drehbewegungen auseinanderziehen. Den fertigen Teigfladen zwischen den Händen mit leichten Drehwegungen hin- und herwerfen um das überschüssige Mehl

abzuschütteln.

Rezept 6

Zur Verfügung gestellt von Rosa Galietta

Zutaten:

500g Manitoba Mehl
500ml Wasser
1.5 g frische Hefe (im Winter 3gr)
270g Mehl
80g Semola rimacinata dì grano duro (feiner Hartweizengrieß)
25g Salz
30g Olivenöl

1/2 Zwiebeln klein geschnitten,
1 Knoblauch durchgepresst
2 El Olivenöl
1 Dose pürierte Pelati (850g)
Salz und Oregano

Zubereitung:

Vorteig;
Spiral-Knethaken
Mit 500 gr Manitoba Mehl, 500 ml Wasser, und 1.5 gr frische Hefe (im Winter 3gr) am Abend vorher ein Vorteig machen.
Dann einfach abgedeckt mit Spritzschutz im CC lassen.
Teig:
Spiral-Knethaken
Am nächsten Tag löffelweise 270 gr normales Mehl und 80 gr Semola rimacinata dì grano duro dazugeben am Schluss 25 gr Salz und 30 gr Olivenöl und gut durchkneten. In der Regel ist der Teig gut wenn er sich von den Wänden der Schüssel löst.
Ein halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen und dann Kugeln zu ca. 250 gr formen und in eine leicht mit einem Pinsel eingeölte Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag 2h vor dem Pizza backen aus dem Kühlschrank

nehmen.
Ganz wichtig den Teig mit den Fingern und Händen flach drücken und einen schönen dicken Rand lassen.
Pizzaiola:
1/2 Zwiebeln klein geschnitten, 1 Knoblauch durchgepresst in 2 El Olivenöl andünsten und eine grosse Büchse pürierte Pelati dazugeben und einkochen lassen ca.15 – 20 min. Mit Salz und Origano würzen.

Sauce dünn auf den Boden streichen und Belegen nach Belieben mit: Mozzarella, Salami, Paprikawurst, Salsicce, Thunfisch, Zwiebeln, Pilzen oder was auch immer im Haus ist.
Ofen, vorzugsweise Pizzaofen oder mit Pizzastein, gut vorheizen und Pizza so heiß wie möglich backen.

Rezept 7

Zur Verfügung gestellt von Ines Glück

Rezept Nr. 7/Foto Ines Glück

Zutaten:
500 gr. Mehl Type 00
310 gr Wasser
20 g Olivenöl
13 gr Salz
4 gr Hefe frisch

Zubereitung:
5 min auf min und 10 min auf Stufe 1 kneten und dann bei 4-6 Grad in den Kühlschrank stellen und portionsweise entnehmen

und direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Hält bis zu 5 Tage, kann nach ca. 24 Stunden schon verwendet werden. Ich rolle den Teig nicht aus, sondern ziehe ihn in Form.

Belegen nach Belieben. Dann für 10 Minuten auf den heißen Backstahl im Ofen bei 250 Grad.

Tipp für alle Pizzen, die auf Pizzastein gebacken werden:
Auf die Pizzaschaufel sowie auf den Pizzastein etwas Grieß streuen. Dann lässt die PIzza sich leichter einschieben.

Milchreis – Video

Kokos-Makronen Schoko-Kokos-Makronen Kokosmakronen – Variationen

Foto Rezept Nr. 2 von Melestti

1. Rezept von Chefkoch.de, auf CC umgesetzt

Zutaten:
2 Eiweiss
200 g Zucker
250 g Kokosflocken

Zubereitung:
Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebesen steif schlagen
Kokosflocken mit Unterhebrührelement unterheben

170° C ca. 15 Minuten backen.

2. Rezept Schoko-Kokos-Makronen von Melestti

Zutaten:
2 Eiweiß
100 g Zucker
50 g Kokosraspeln
50 g Schokoladenstreusel
25 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:
1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Eiweiß mit dem Ballonschneebesen steif schlagen und 75 g Zucker langsam einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Den restlichen Zucker mit Kokosraspeln und Schokostreuseln vermischen und vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Mit zwei Teelöffeln 30 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die flüssige Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Streifen auf die ausgekühlten Makronen

spritzen.

3. Rezept Kokos-Makronen abgeröstet von Jane Schwegler

Foto Jane Schwegler

Ergibt 6 Bleche

Zutaten:
700 g Kokosflocken
750 g Zucker
350 g Eiklar
Vanille, Salz
ca 2 el Amaretto

Zubereitung:
Beim Abrösten wird die Makronenmasse bis zu 60 Grad erhitzt. Das macht man, damita der Zucker sich löst, sie bekommen einen schönen Glanz und bleiben lange saftig.

Das macht man bei allen Makronen, ausser bei Marzipan (da das ja schon geröstet ist).

Ich rühre Eiweiß, Zucker, Vanille und Salz mit dem Flexielement bei 60 Grad auf Kochstufe 1.

Die Kokosraspeln habe ich vorher mit dem Messer im Multizerkleinerer feiner gemacht, damit später nichts iin der Tülle stecken bleibt.

Dann erwärme ich die Raspeln bei 50 Grad im Ofen und gebe sie zum Eiweiß. etzt auf 70 Grad erhöhung und Rührstufe 1 (P drücken), bis es sich ordentlich warm anfühlt. Ich gebe zum

Schluss noch immer einen Schluck Amaretto dazu.

Dann mit der größten Sterntülle aufdressieren, backen bei ca. 170 Grad/Ober-Unterhitze, je nach Ofen. Wichtig ist sie 10 Minuten zu backen. Die Temperatur muss man herausfinden, bei meinem Ofen eher 160 Grad. Auf jeden Fall nicht länger backen, sonst trocknen sie aus. Ich finde mit 10 Minuten haben sie die perfekte Knusprigkeit und innen sind sie ganz weich.

Waffeln – Variationen

Foto: Gisela Martin – 1. Rezept

1. Rezept – Ursprung unbekannt, Autor Gisela Martin

Zutaten:
300 g Mehl
200 gr. Butter
100 g Zucker
2 TL Backpulver
2 EL Vanillezucker
6 Eier
1 $^{1}/_{2}$ Tassen Milch (mittlere Größe, Mittelding zwischen

Kaffeetäschen und Kaffeepott)
1 Prise(n) Salz

Zubereitung:
Flexi einsetzen und Butter und Milch zugegeben, 40 Grad, bis Butter geschmolzen ist

Temperatur auf 0 stellen, zu K-Haken wechseln und Eier und dann restliche Zutaten zugeben und alles verrühren

Waffeleisen mit Öl besprühen, herausbacken.

Schmeckten herrlich knusprig. Der Teig langte für 13 Waffeln.

Vor dem Servieren haben wir die Waffeln noch mit Puderzucker bestreut.

Foto: Melanie Gläser – 2. Rezept

2. Rezept von Melanie Gläser:
Rezept für 2-3 Waffeln

Zutaten:
3 EL Mandelmus
2 Eier
1/4 TL Weinsteinbackpulver
1 Schuss Kokosmilch
1 TL Kokosöl
Bourbon Vanille
Zimt

Zubereitung:
Alles in meiner Gewürzmühle zu einem Teig vermixt und dann im Waffeleisen ausgebacken.

3. Rezept Buttermilch-Waffeln zur Verfügung gestellt von Claudia Maria Bonifacio

Diese Buttermilch-Waffeln sind bei uns sehr beliebt, denn sie sind nicht zu süß, so dass noch allerlei Toppings – wie ganz klassisch Puderzucker, heiße Kirschen mit Schlagsahne oder Ahornsirup – gut passen. Die Buttermilch schmeckt nicht säuerlich, sorgt aber für ein super lockeres und gleichzeitig knuspriges Ergebnis. Habe ich keine zur Hand, nehme ich einfach Actimel, das passt prima!

Für ca. 8 bis 10 Waffeln:

Zutaten:
125 g Butter mit K-Rührer oder Flexi-Rührer cremig rühren
50g Zucker
2 Esslöffel Vanille-Zucker
Hinzufügen und rühren bis der Zucker sich gelöst hat
4 zimmerwarme Eier jeweils einzeln unterrühren
Die Masse muss nun sehr cremig sein und an Volumen zugenommen haben
Geriebene Schale einer Zitrone hinzufügen
250g Weizenmehl
1 Tl. Backpulver
abwechselnd mit
ca. 200g Buttermilch (übrigens schmeckt Actimel als Buttermilch Ersatz sehr gut) unterrühren
Der Teig muss von der Konsistenz her etwas dicker als Pfannkuchen-Teig sein, also ggf. noch etwas mehr Flüssigkeit zufügen.

Teig ruhen lassen und in gut gebuttertem Waffeleisen backen.

Der Teig kann bedenkenlos stehen gelassen werden; eine gewisse Ruhezeit ist sogar von Vorteil für das Quellen des Mehls.

Gelegentlich bleibt bei uns Teig übrig, den ich abgedeckt im Kühlschrank lagere und am nächsten Tag abbacke, da gibt’s geschmacklich nur ganz geringe Einbußen.

4. Rezept von Elvira Preiß

Dieses Rezept machen wir schon seit über 20 Jahren so.

Zutaten und Zubereitung:
250 g Butter oder Margarine schaumig rühren.
100 g Zucker und
1 Vanillezucker dazu fügen
4 Eigelb
125 g Mehl
125 g Speisestärke
2 gestrichene TL Backpulver
1/4 Liter Sahne unterrühren
4 Eiweiß steif schlagen und zuletzt unterheben.

5. Rezept “normale Herzchenwaffeln” von Chris Tine

Zutaten:
250g Butter
250g Zucker oder nach Geschmack
6 Eigelbe
500g Mehl
1/2 warme Milch
1TL Backpulver
Etwas abgeriebene Zitronenschale
2 Vanillezucker
Schnee von 6 Eiweiß

6. Rezept “Apfelwaffeln” von Chris Tine (Herzchenwaffeln)

Zutaten:
250g Butter
75g Zucker
4 Eier
250g Mehl

1 TL Backpulver
1/8 Liter warme Milch
300g Äpfel, gewürfelt
50g Mandeln oder Nüsse
1/2 TL Zimt

7. Jane Schweglers Familienwaffelrezept

Zutaten:
200 g Butter
200g Zucker
6 Vollei
500 g Mehl
375 g Milch
Vanille, Salz, Zitrone, Zimt

Kinderschnitte – Variationen

Foto Gisela Martin

1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

Zutaten Biskuit 1:
3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 1:
Eier mit Zucker 15 Min mit BallonschneebesenBackofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen.Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebrührelement einarbeiten
Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir)Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.
Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

Zutaten Biskuit 2:
3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 2:
Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

Zutaten Creme:
200 gr. Sahne
1 Packung Sahnesteif
2 EL echter Vanillezucker
200 gr. Mascarpone

3-4 EL Honig
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

Zubereitung Creme und Fertigstellung:
Sahne, Sahnapart und Vanillezucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.
Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Ini kriegts gebacken :-),
zu finden auch hier: https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble

Zutaten für den Teig:
5 Eier
80g Zucker
90g Mehl
25g echten Kakao
3/4 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

200ml Sahne
1 Packung Sahnesteif
200g Mascarpone (jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeehr lecker !!!
2 EL Honig
1/2 Beutel Vanillezucker
ein paar Tropfen Mandelsirup (z.B. Monin)

Zubereitung:
Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup (z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken